EL ACOCOTE

FANZINE PULQUERO

Número 02
Noviembre de 2015
Costo de recuperación $10 pesos





 El Tinacal

 el_tinacal

 Produccciones El Tinacal

www.colectivoeltinacal.blogspot.com

colectivoeltinacal@gmail.com

Contenido

PULQUER@S DE TODO EL PAÍS UNÍ@S

Colectivo El tinacal



En este número queremos dar a conocer que la cultura del maguey y el pulque está inmersa en varios estados del país y no solo en el altiplano central. Sabemos que existe pulque en Oaxaca, Michoacán, Querétaro, Guanajuato, Coahuila, y párenle de contar. Es más, hasta en Ecuador existe el guarango, que es una bebida idéntica al pulque, y tenemos rumores de que en Perú también podemos encontrar este elixir. Por tal motivo queremos ofrecer una visión muy diversa del pulque visto desde diferentes espacios, en este caso de los siguientes estados: Hidalgo, Puebla, Morelos, San Luis Potosí, Jalisco, Veracruz, Estado de México y Distrito Federal. Por tal motivo hemos hecho una compilación de participaciones procedentes de diversas partes del país, ya que en los últimos años se ha visto un gran trabajo de difusión de la cultura del maguey y el pulque por parte de múltiples personas y colectivos que desde su trinchera hacen propuestas interesantes para que esta cultura se mantenga fuerte.

Rodolfo Ramírez Rodríguez es doctor en historia y nos ofrece una comparación entre la cultura del maguey y el pulque en el estado de Hidalgo para darnos cuenta de las diferencias y similitudes de los llanos de Apan y el valle del Mezquital.

Javier Gómez Marín, el más grande coleccionista de objetos relacionados al pulque nos ofrece un decálogo de datos muy interesantes y puntuales sobre el pulque en el estado de Puebla.

Corina Salazar Dreja es una artista visual que escribió junto con RIUS un libro titulado *Somos hijos del maguey*, imprescindible en cada biblioteca pulquera. En esta ocasión participa con un texto sobre el pulque en Tepoztlán.

Gerardo Vela de la Rosa es historiador y nos presenta un panorama de la actividad cultural pulquera en San Luis Potosí. Él junto con otras personas conforman el proyecto *Cariño de un tlacoache*, que consiste en la difusión de la cultura del pulque a partir de ciclos de cine, pláticas, entre otras actividades.

Lizeth Sevilla es una activista cultural de Zapotlán el grande, Jalisco, quien en esta ocasión junto con Alejandro Macías nos narra la vida cotidiana de las mujeres y el pulque en la Sierra del tigre.

Víctor Blanco es un personaje del círculo artístico-cultural de Jalapa, Veracruz, y nos comparte un panorama sobre la oferta del pulque en su ciudad, además nos alerta sobre la problemática ambiental que está sufriendo el campo de esa región.

Teresa de Jesús, de familia pulquera, es una compañera que forma parte de la Grupo territorial magueyero en el valle de Teotihuacan y nos ofrece un panorama de las actividades tan valiosas que realizan en sus comunidades.

Misael Castro es fotógrafo, y nos lleva de la mano con algunos datos y anécdotas interesantes de las pulquerías de la ciudad de México.

Esperamos que esta publicación quede como manifiesto pulquero para invitar a más activistas de la cultura magueyera en otros estados y latitudes, y sirva para establecer vínculos más fuertes que generen cambios más importantes para el fortalecimiento de esta cultura.



Visión comparativa del maguey y el pulque entre los llanos de Apan y el valle del Mezquital

Rodolfo Ramírez Rodríguez

Hablar del consumo de pulque y cultura del maguey en el estado de Hidalgo, es adentrarnos al origen de la historia de estos dos aspectos culturales que conforman parte de nuestra identidad.

Esto es importante resaltar porque uno de los puntos de origen del conocimiento de convertir el aguamiel en pulque ocurrió en el territorio que ahora es el estado de Hidalgo. Cuenta una leyenda, recopilada en la época colonial, que una doncella, tal vez de origen otomí -que ha pasado a la historia con el nombre Xóchitl-, fue quien entregó miel de maguey al soberano de Tula, Tecpancaltzin, quien luego de probar el manjar, tal vez fermentado ya, se enamoró de ella, la detuvo y de quien tuvo un hijo, por nombre Meconetzin (niño de maguey). Pero más allá de esta leyenda, lo cierto es que se ha encontrado evidencia arqueológica de raspadores de obsidiana en Huapalcalco, Tulancingo y en la zona arqueológica de Xihuingo, Tepeapulco (Hidalgo).

Con el paso del tiempo y por el dominio de la cultura mexica, tal vez no se asocie mucho la bebida del pulque con la cultura otomí, pero ella puede ser muy bien una de las creadoras de esta bebida. Hasta la fecha, mantiene vivos los rituales relacionados con el cultivo del maguey y con el consumo del pulque. Así tenemos que entre los ñhä-ñhü (otomíes) para sembrar o capar un maguey de aguamiel, siempre lo hacen de manera respetuosa cuando la luna está en fase creciente, nunca menguante (lo que es un indicio de su relación cósmica con la luna, astro principal de esta cultura). Cuando los hombres iban a "raspar el maguey", se abstenían de tener relaciones sexuales, porque esto podría echar a perder la savia, siendo una analogía de la planta con el encuentro con la diosa Mayahuel (la diosa virgen de la fertilidad quien además proporcionaba papel, fibra, pencas para ganado, material de construcción, además de alimento y medicina de la misma planta); asimismo consideraban al pulque "leche divina". Era tan valioso el maguey que estando a punto de producir aguamiel, le clavaban en sus pencas cascarones de huevo, para evitar que el "Diablo" o el "mal aire" se introdujera en él y pudiera afectar al pulque.

En cuanto al pulque, sin bien ya no es una bebida sagrada como hace 500 años, si es una especie de "agua bendita", pues antes se regaban con él las tierras que iban a cosecharse y se le

brindaba a la tierra cuando se recogía la cosecha. Por último, existía hace tiempo una costumbre en la cual en el lugar de la sepultura de un difunto se sembraba un retoño de maguey, lo cual simbolizaba que con ello volvería a la vida el ser querido, analogía de la asombrosa regeneración de esta planta que aún capada sigue dando fruto: su aguamiel y que es capaz de dar retoños cuando está a punto de morir. Por ello, el Valle del Mezquital es el depositario de una cultura ancestral del maguey.

Por su parte, la relación del maguey con los llanos de Apan, es completamente distinta. Es el producto de una imposición de hacendados criollos que, desde el siglo XVIII, incentivaron el cultivo del maguey en la zona, dando pie al origen de las famosas haciendas pulqueras, que a fines del siglo XIX alcanzaron su época de auge y que desaparecerían con la Reforma Agraria. Si bien es cierto, tanto los llanos de Apan como el valle del Mezquital son zonas con características climáticas y geográficas parecidas, no son en absoluto iguales. El cultivo intensivo de maguey de aguamiel en esta zona se debió a la cercanía con los sitios principales de consumo del pulque: la ciudad de México y la comarca minera de Pachuca y Real del Monte. Según la conseja popular Apan era el origen del mejor pulque del país, siendo además impulsado el negocio de la bebida cuando se construyeron las vías de ferrocarril que atraviesan la región.

En Apan se constituyó una cultura diferente del maguey, en donde las haciendas jugaron el papel determinante. No había ya una cultura indígena fuerte, sino más bien una sociedad mestiza desde la época colonial. El sistema estratificado y paternalista de la hacienda influyó para que los peones consumieran pulque y conservaran costumbres centenarias como el cántico del Alabado y la construcción de los tinacales, únicos en su tipo en la arquitectura de las haciendas de México. Además sus fiestas eran afines con la cultura religiosa del resto del país en donde cada hacienda tenía un santo protector y se efectuaban las fiestas más importantes en el Día de la Santa Cruz y la Semana Santa.

A lo largo de los siglos XIX y XX, Apan representó un importante bastión del conocimiento del saber pulquero, pues es esta región (de 160 a 200 haciendas y ranchos pulqueros) se desarrolló un conocimiento técnico sobre el manejo del cultivo del maguey (con manuales de magueyeros), el equipamiento para el trabajo de tlachiqueros (con sus habituales acocotes, raspadores, castañas y burros como compañeros), el saber consuetudinario de los mayordomos de tinacal e incluso donde se realizaron las primeras tentativas de industrialización del pulque desde hace 100 años, pero que no consolidaron, al grado que hace medio siglo la zona se convirtió en productora de cebada para la industria de la cerveza. A grandes rasgos, estas son las diferencias notables entre dos zonas del estado de Hidalgo que mantienen vivos los recuerdos de su pasado magueyero y de su grandeza pulquera hasta hoy día.



10 cosas que no sabías sobre el pulque en el Estado de Puebla

Javier Gómez Marín

1. Tehuacán, cuna del pulque en México. En el Estado de Puebla, en el Valle de Tehuacán -no en estado de Hidalgo como dicen las leyendas urbanas- se encontraron las evidencias más antiguas de uso de magueyes para extraer aguamiel, datadas con carbono-14 aproximadamente en el año 6500 AC, por científicos de la Universidad de Texas.

2. Mural de los bebedores de pulque. La pirámide de Cholula, resguarda una gran pintura mural nombrada el "Mural de los bebedores", tiene 60m de largo por 2.25m de alto y se observan a 103 personajes en una borrachera del pulque. Su antigüedad es de más de 2000 años, por lo que es la evidencia histórica y arqueológica más antigua sobre el uso del pulque. Igualmente es la obra de arte de la antigüedad del mundo más grande dedicada a una bebida alcohólica fermentada.

3. La tlahuanca. Es una fiesta lunar de Cholula que se celebra el cuarto lunes de cuaresma de cada año o el llamado lunes de la Semana de Dolores. Tlahuanca es una palabra proviene del la lengua náhuatl y significa "borracho" o "embriaguez", también se le llama la procesión de los santos borrachos. Se dice que esta fiesta, cuyo origen es prehispánico, está relacionada con la fertilidad de la tierra, como petición para que dé buenos frutos. Esta es quizás la última fiesta pulquera que se celebra continuamente desde la colonia en México. Su formato es muy similar a


Ofrecimiento de pulque en jícara (pinturas murales de Cholula).

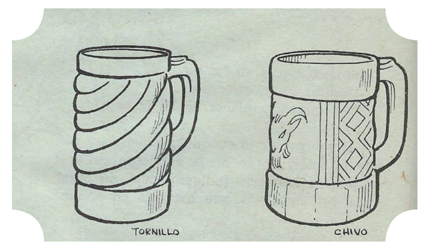
Ilustración de Alberto Beltrán.



Ilustración de Alberto Beltrán.



la fiesta pulquera que se observa en el Mural de los bebedores y consiste en repartir grandes cantidades de pulque en el atrio de la iglesia a todos los asistentes a la misa.
4. Pulque de magueyes de 5 años. Pedro Blasquez el su libro del siglo XIX "Tratado del maguey", registra que los magueyes pulqueros que se sembraban en el valle de Cholula, debido a la tierra y al clima, daban pulque a los 5 años y no a los 10 años como los llanos de Apan en Hidalgo.
5. San Gabriel Ometoxtla. Como toda gran ciudad prehispánica, Cholula tuvo su barrio de tlachiqueros, este hoy queda el barrio de Ometloxtla, que significa en náhuatl "lugar de dos conejo" o "camino de magueyes donde hay muchos conejos". Recordemos que el conejo es el dios lunar del pulque.
6. Vidrio verde pulquero. Las famosas medidas pulqueras de vidrio verde como chivos, catrinas y tornillos, nacieron en Puebla, única ciudad de la Nueva España a la que se le permitió fabricar vidrio. Hasta los años 40´s del siglo XX, se seguían fabricando estos tarros pulqueros, que eran comprados por las más de 3000 pulquerías que hubo en la Ciudad de México y la capital poblana.



7. La Sierra Negra. Esta zona montañosa y boscosa es una de las últimas zonas magueyeras pulqueras más prístinas que quedan en el país. Está a 30 minutos de la ciudad de Tehuacán, las poblaciones más importantes que producen diariamente pulque en grandes cantidades son Nicolás Bravo, San Felipe Maderas, San Bernardino Lagunas, Rancho Cabras, San Salvador Otzolotepec, Rancho Nuevo, entre otras. Su paisaje agavero de magueyes en medio de bosques y neblina, es algo único en México.
8. Pulque fermentado con flores. Como describieron los historiadores precolombinos, el pulque se fermentaba con una hierba llamada "ocpatli", en la Sierra Negra el aguamiel se fermenta con "flor de popotillo", una planta silvestre que dá una floración amarilla muy parecida al cempasúchil, siendo algo único en la cultura pulquera viva de todo el país, en comparación, en todo México para lograr la fermentación se usa la llamada semilla, hecha de pulque viejo.
9. Los Reyes Metzontla. Población popolaca a 35 km de Tehuacán, mezcla dos tradiciones pulqueras: el cultivo de magueyes, la elaboración de pulque, así como la fabricación y uso de cerámica hecha exclusivamente para beber el pulque. Este barro bruñido es de color rojo y crema y tiene una apariencia prehispánica, similar a la loza que se elaboraba en Teotihuacán. Se fabrican piezas de cerámica para fermentar el pulque como grandes ollas y también jarros pulqueros de medio, uno y dos litros, así como cajetes para tomar el vino blanco mexicano. Metzontla, tiene en su nombre la casta pulquera, cuyo significado en náhuatl donde abunda la cabella del maguey o lugar de magueyes secos.
10. Chignahuapan y Zacatlán. Dos pueblos mágicos de la Sierra Norte de Puebla, ellos producen pulque de gran calidad, los magueyales están entre bosques de neblina. En Chignahuapan los alfareros aun fabrican hermosas jarras pulqueras de barro vidriado en colo rojo y verde. En Zacatlán, la fábrica Pulcatta, produce un destilado de pulque, tal y como se elaboraban en el siglo XIX, cuando el pulque no se podía trasportar a la ciudad de Mexico, para no desecharlo, los hacendados lo destilaban y lo convertian en aguardiente de maguey pulquero que rivalizaba con el mezcal.



El pulque en Tepoztlán

Corina Salazar Dreja

Mayahuel, la diosa del maguey, está siempre acompañada por los Centzton Totochtin, los 400 conejos, o los innumerable dioses del pulque que conducen a innumerables estados de embriaguez. Son dioses agrarios que usan la yacameztli, nariguera lunar, como símbolo de la fertilidad, de la cosecha. Uno de estos dioses es Tepoztecatl, considerado, como Patecatl, descubridor de la fermentación allá en el Chichinautzin; es pues, dios de la fermentación y de la embriaguez.



Hijo de una bella princesa y del viento, del dios viento, quien sopló una ráfaga semental y embarazó a la joven cuando se bañaba en un río, y ella, temiendo a las represalias de sus padres, intentó deshacerse del niño al momento de su nacimiento.

Primero lo puso en una caja de madera y lo echó al río, pero descubrió que se quedó atorado entre los lirios que le daban de comer. Lo sacó de la caja y lo abandonó en un hormiguero, pero las hormigas gigantes no lo mordieron, al contrario, enseguida lo alimentaron. Entonces lo tomó y lo dejó en un maguey, pero el maguey lo cobijó y le dio de beber su dulce y nutritiva aguamiel como si viniera directo de los pechos de Mayahuel. La princesa desesperada recogió al niño y lo llevó lejos, arriba en el cerro donde habían puras piedras, pero una pareja de ancianos lo encontró y fue criado como hijo propio. Tepoztecatl crecería como un gran guerrero, y su adoración se debió a la derrota que le dio al monstruo de Xochicalco, al Xochicálatl, a quien le ofrendaban ancianos. El joven tomó el lugar de su padre adoptivo y al ser tragado por la serpiente gigante volvió a salir de sus entrañas con la filosa obsidiana.

En lo alto del cerro Ehecatépetl de Tepoztlán en el estado de Morelos hay un adoratorio conocido por todos como "El Tepozteco". Cuentan los lugareños que allá arriba había una escultura dedicada al dios supremo de todos los dioses pulqueros: Ome Tochtli, dos conejo. Tepoztecatl, señor de Tepoztlán, era el sacerdote de Ometochtli. Esta deidad tenía en su pecho labrado su glifo onomástico, la fecha en la que "nacen los borrachos". Uno se duerme y vuelve en sí, se renace después de una conversación cósmica.

Cuentan que los españoles que llegaron a Tepoztlán retaron a los tepoztecos diciendo que su dios no era verdadero, y que la prueba estaba en que si lo tumbaban desde lo alto del cerro se quebraría. Y así lo hicieron, sin poner en duda su fe, empujaron al dios conejo desde una altura de 600 metros, y cayó al precipicio retumbando entre rocas y árboles hasta quedar inerte al pie del cerro. Dicen que no se quebró. Y que los tepoztecos lo mismo le pidieron a los espa-

ñoles, aventar su cruz, pero que éstos se negaron. ¿Dónde está la estela de Ometochtli? Algunos dicen que la enterraron y más tarde fue encontrada y vendida. Otros, que fue quebrada, y sus partes se guardaron en la base de las iglesias para conservar la memoria de su culto.

El 8 de septiembre se celebra en Tepoztlán el "Reto al Tepozteco", día en que representan el bautizo que este sacerdote recibió en 1538 del Fray Domingo de la Anunciación, cuando empezaba la campaña de terror del arzobispo Zumárraga. Dicen que Tepoztecatl vio la similitud entre la virgen de Guadalupe y Tonantzin cuando en su pueblo corrían ríos de sangre.

La especie de maguey que crece en Tepoztlán no es de pencas gruesas, tampoco lo es su pulque. Solían abundar magueyes cenizos, blancos y azules que crecían en la montaña alta con frío, entre oyameles, pinos y ocotes. Se vendía pulque blanco en las casas, la bebida alimento. La gente se reunía debajo de los árboles





a beber pulque de las ollas de barro. No habían pulquerías y al parecer tampoco tinacales, y el único curado que preparaban era el de pico de gallo, con su chile serrano o de árbol, cebolla, jitomate y cilantro.

Mucha de la tierra dejó de sembrarse y ahora, como dice Alejandro Gómez, jicarero del "Expendio de pulque de mi abuelo" en Tepoztlán, abierto hace 15 años, herencia de su abuelo tlachiquero, ahora, dice: -sólo sembramos pastos y albercas- y reclama a los "vende madres".

Hoy en Tepoztlán sí está regresado el pulque, y las pulquerías crecen como la espuma, trayendo al tlapehue de Huitzilac, Morelos; Otumba, Ocuilan y Amecameca, Estado de México y de Nanacamilpa, Tlaxcala. En los alrededores de Tepoztlán, en la zona norte, hay magueyes y hay contados tlachiqueros, pero el viento continua soplando fermento en esta tierra de cobre para beber, como dice Alejandro, un pulque "como vino, como vino de la planta del maguey".

Los claroscuros en la difusión de la cultura pulquera en San Luis Potosí

Gerardo Vela de la Rosa

En México, en general, con el cambio del milenio puede rastrearse el inicio de un interés sólido por explorar y dar a conocer las culturas del maguey y del pulque. No es que antes de ese tiempo no hubiera investigadores, académicos o artistas; material editorial o audiovisual, exposiciones u obra plástica que se concentraran en tales culturas. No obstante, todo ello, desde la perspectiva del presente puede verse de forma aislada, aunque no de poca calidad, al contrario, aquellos fueron esfuerzos fundamentales que arrojaron la semilla de lo que, a partir del nuevo milenio, una generación de personas emprendería para difundir la cultura pulquera desde las más diversas ópticas y disciplinas tanto artísticas como intelectuales.

El espacio geográfico desde el que escribo y que es el mismo del que he sido observador y partícipe en la difusión, la capital del estado de San Luis Potosí y sus alrededores, de alguna forma ha tomado parte en la tarea de promoción que se ha desarrollado de la misma manera en otras latitudes del país.

La labor de difusión lograda hasta el momento, pero, especialmente, el público que la consume, refleja el interés de la ciudadanía respecto al pulque. Más impresionante aún es el crisol que representa ese público, pues en las actividades de difusión confluye gente de los estratos y edades más dispares, donde toda diferencia existente queda olvidada.

Lo positivo del trabajo de difusión de esta cultura, ha sido llamar la atención de los habitantes del área urbana potosina sobre un producto proveniente de las zonas rurales circundantes: el pulque. Las nuevas generaciones han “descubierto” y acogido con beneplácito la ancestral bebida, mientras que personas sexagenarias o inclusive octogenarias, quienes vivieron la campaña de desprestigio del pulque y que, por lo mismo, lo creyeron desaparecido han vuelto a disfrutar de su sabor y sus beneficios. En cuanto a los productores, se han visto motivados a continuar con su oficio, heredado de sus antepasados y cuya descendencia ha visto con nuevos ojos tan noble actividad, siendo impulsados asimismo a darle continuidad. Otro de los aspectos positivos ha sido el de la vinculación entre los



diferentes promotores individuales y colectivos, tanto locales como de otras entidades.

Por último, la otra cara de la moneda—por ello en el título aparece la palabra claroscuros—es lo que considero negativo o riesgoso. El trabajo de difusión, la mayoría de las veces hecho de forma autogestiva, sin fines de lucro y el interés despertado en el público que apoya o consume las actividades y productos (intelectuales o artísticos) realizados por promotores culturales, académicos y artistas, ha estado en la mira de oportunistas que se han valido de ese boom para beneficiarse económicamente. Me refiero a dueños de bares con un carácter elitista en cuyas cartas de bebidas han incluido el pulque para darle a sus establecimientos un toque popular-chic, vendiéndolo a precios superiores al que ellos pagan a los productores. Esto no tendría nada de inquietante si ellos pagaran por el producto un precio justo o proporcional al que lo venden en sus negocios. Asimismo, esto implica, a mi parecer, otro tipo de riesgo. Tales establecimientos y su clientela podrían convertir al pulque en un producto de moda y las modas no dejan de ser efímeras y superficiales, lo cual—me temo—sí orillaría al pulque hacia una verdadera decadencia, peor que la impuesta por los gobiernos posrevolucionarios y ahora los neoliberales.

Otros obstáculos en el desarrollo de la cultura pulquera, paradójicamente, tienen que ver con la difusión. Esto lo menciono de forma autocrítica. De éstos, el principal es cuando entre colectivos o promotores individuales se crean antagonismos. Otro aspecto tiene que ver con la apatía. A veces, cuando nuestros ingresos económicos provienen de labores ajenas a las de la difusión, es difícil dedicarle a ésta el tiempo necesario, máxime si además hay que invertir dinero—con el cual la mayoría de las veces no contamos—para llevar a cabo alguna actividad, lo que implica, todavía, dedicar otro tanto de tiempo a la búsqueda de financiamientos. Finalmente, cuando estos apoyos provienen de instituciones públicas, quienes las encabezan se adjudican el trabajo desempeñado por los promotores, quienes ante ese tipo de circunstancias se ven desanimados a continuar con su trabajo.



Las mujeres del pulque. Notas etnográficas de la Sierra del Tigre

Lizeth Sevilla / Alejandro Macías



“Desde chiquitas mi apá nos llevaba al ecuaro, le ayudábamos a acarrear piedras pa la cerca, nos íbamos desde temprano y allá mi amá ponía el fogón y nos hacía unos tacos de frijoles. Sí llevábamos agua pero ya al medio día se antojaba algo más fresco. Mi apá tenía unos magueyes en la cerca, más bien era la cerca y pos ya cuando empezábamos a chingar que teníamos sed mi apà sacaba aguamiel y nos daba. Dejaba dos magueyes, uno pa nosotros de aguamiel y uno de pulque pa él y pa` mi amá. Desde chiquitas sabemos del campo y pos ya de grandes seguimos haciendo pos lo que nos enseñaron”

Eso nos contó Sagrario, mujer pulquera del Rodeo, del municipio de Gómez Farías, Jalisco un pueblo que se levanta a las faldas de la sierra del tigre, llegamos por casualidad, nos habíamos perdido y entramos al pueblo para preguntar por dónde se llegaba a Concepción de Buenos Aires, doña Sagrario nos dio la indicación y después nos preguntó a qué íbamos, le contamos y así inició una larga conversación a medio día con una jarro de pulque al que le puso chile de árbol y un poco de cebolla.

A diferencia de otros territorios donde la mujer tiene poca cercanía con el maguey y la producción pulquera, la Sierra del Tigre es uno de varios espacios donde la mujer no solamente es tlachiquera, sino que también ejerce otros roles relacionados con el cuidado de la bebida, la venta de la misma en sus casas –a entrega- y algunas veces la transformación para que no se desperdicie cuando no hay venta. Algunas mujeres como Sagrario, se encargan de transplantar los hijuelos en sus pequeñas parcelas donde tienen también maíz, rábanos, cilantro así como hierbas para curar enfermedades.

Rosarío es una de tantas mujeres que a diario se levantan y acompañan a sus esposos a las parcelas, cuando no es temporada de lluvia sacan aguamiel y lo fermentan para vender el pulque a establecimientos de Guadalajara o de Ciudad Guzmán, incluso bajan a pueblos como San Andrés Ixtlán para vender los domingos algunas ánforas de pulque que ya tienen comprometido.

En Ciudad Guzmán por ejemplo, hay una nueva generación de mujeres jóvenes que han tratado de seguir el legado de sus padres y madres, se han acercado a las parcelas donde rentan el maguey para tratar de que la tradición no se vea opacada por las transformaciones socioculturales que ha tenido en el territorio la presencia de otras formas de agricultura, poco a poco los jóvenes intentan que los jóvenes se acerquen al pulque, abren centros culturales, llevan a las ferias el pulque e incluso tratan de innovar el

producto metiéndolo en pequeñas presentaciones a tiendas de abarrotes.

Hace diez años no se contemplaba que una mujer pudiera acercarse al magueyal o al pulque debido a que el maguey es femenino, la mujer causaría estragos en la planta y además podría cortar la fermentación del pulque. Con el tiempo la mujer ha tenido un papel más representativo no solamente en las labores agrícolas, debido a que el hombre ha tenido que dedicarse además del campo a otras actividades para poder acercar un poco de dinero al hogar, entonces la mujer ha tenido mayor cercanía con la labor agrícola, se encarga de limpiar el maíz, de sembrar hortalizas, de producir miel e incluso se encarga de trasmitir a otras mujeres los saberes relacionados con la producción de alimentos.
Las mujeres enseñan a las mujeres a acercarse al maguey, a caparlo, a relacionarse día a día con ella y a fermentar su sabia, así como llevan el alimento a sus hogares, llevan también el néctar de los dioses, lo comparten con la familia, pero también llevan el legado a sus propias generaciones, el conocimiento no se pierde en manos de ellas, las mujeres rurales de la sierra del tigre.

Mucho se habla de un empoderamiento de la mujer de las actividades rurales, en la Sierra del Tigre se habla de una forma de compartir las labores, la mujer no se queda en la casa a limpiar o a tener solamente a los hijos alimentados, limpios y listos para la educación, sino que la mujer se involucra en diversas actividades necesarias, urgentes para la vida diaria, no han desplazado a sus compañeros, se ha iniciado un dialogo y un intercambio entre ellos.

En Zapotlán el Grande, en la familia Corona, las mujeres son las que preparan el Bote que se consume los fines de semana, desde las generaciones grandes hasta las más pequeñas se involucran en las actividades relacionadas con producir la bebida y transformarla en alimentos, así mismo, las mujeres de la familia han comenzado a involucrarse en la difusión de la bebida, de los derivados del maguey como alimento y como medicina natural y se encargan de compartir el conocimiento con otras personas.

"Una vez mi marido me dijo que las mujeres echaban a perder el pulque que porque el maguey era una mujer, pero yo le digo, sí entre las mujeres nos hacemos daño, pero también cuando nos entendemos sabemos llevarnos, nos cuidamos, nos protegemos y nos encargamos de que nadie nos maltrate, así yo al maguey, la cuido, le limpio su cajete, le quito la tierra, le acomodo sus espinas, si tiene alguna arañita me fijo bien que no le vaya a hacer daño, dejo a la arañita que coma pero cuando ya está perforando la penca pues la pongo en otro lado, cuando se acerca la lluvia, voy a la parcela y la cubro bien para que no se moje, le hago a veces su chocita aunque a veces necesitan una buena mojada. Las mujeres no le hacemos mal al maguey, yo hasta le canto y cuando le canto me da mucha aguamiel" (Irma, mujer tlachiquera de la Sierra del Tigre).



Pulque (con pastilla) para dos

Victor Blanco

La piratería afecta también a la bebida más importante y antigua de los mexicanos. El Pulmex que viaja y se toma en las ciudades puede estar adulterado en su origen, o empastillado como se le conoce comúnmente. Productores ambiciosos le agregan, entre otras cosas, agua de la llave, lo fermentan junto con una cactácea conocida como nopalillo para que espese (de buen sabor por cierto) y lo sobre endulzan con costales de zacarina. Eso sin contar que algunos productores recubren el interior de sus antiguos tinacales de madera, con fibra de vidrio, para ahorrarse lo del mantenimiento, ya que la tina que no se usa tiende a desarmarse.



En la ciudad de Xalapa desaparecieron casi por completo las pulcatas. Cualquier taxista maduro te mencionará con nostalgia cómo se disfrutaba del buen Chamaquero en *Las glorias de un torero, La chiripa, La estrella, El costalazo, El picadero* y *La estrella azul* por recordar las más famosas.

Las pulquerias que sobreviven en Xalapa son: *La jabalina*, con unos excelentes murales que le dan color y movimiento pero con un pésimo y dudoso tlachicón, *La gloria* de la colonia Revolución con un octli regular, *La cabaña* y *La otra, centro cultural*, ambas ubicadas por los lagos del dique y recomendadas por los vecinos conocedores del néctar que Mayahuel le da a los hombres. También suele aparecerse el cara blanca en el tianguis de la colonia Progreso. Algunos fines de semana se ve a una señora vendiendo el agua de las verdes matas enfrente de la secretaría de finastranzas de Veracruz, en la salida a México.

Los promotores viajeros que hacen llegar a Xalapa el ansiado mezote son Licha y don Ángel Mendoza, el segundo en los mercados orgánicos de Coatepec (sábados) y radio universidad (domingos), quien ofrece orgulloso su aguamiel de calidad, extraido por el mismo en su rancho ubicado entre Puebla y Veracruz, "Yololtepec" se llama, o cerro del corazón en náhuatl, ubicado entre las lagunas de Alchichica.

La otra promotora viajera es Licha Bautista quien acude con su socia Ara a todos los foros y ferias en donde son invitadas en Xalapa y la región, para proponer la Pulqueterapia que consiste en preparar los curados de frutas sin leche clavel ni azúcar ni saborizantes de frutas con colorantes. Su pulque semilla lo trae personalmente cada semana en su burra suelas de hule desde los mejores tinacales de Atltzayanca Tlaxcla (lugar donde rompe el agua).

Otros negocios han comercializado temporalmente el caldo de oso en jarro o en catrina, como el *Tin-tan, mezcalería,* los foros artísticos, *Casa blanco galería, El escondrijo* del mecenas del arte free lance alias Don Samu y en Coatepec el restaurante *Casa Bonilla*, especializado en mezcales finos.

Afortunadamente para los amantes del aguamiel verdadero y limpio, Las vigas de Rami-



rez se ubica a 35 kilómetros de Xalapa. Los agaves de esta zona son pequeños y los grados ´Brix de su aguamiel son moderados, de 4 a 7, por lo que su pulque no llega a pegar tanto. La recomendación es para visitar a don Salomón (enfrente de la vía del tren), conocedor del manantial de Las aguas milagrosas entre magueyales de su zona y *El Artesano* ubicado sobre la carretera, con su galería de artesanías y aguamiel fresco siempre y cuando no llueva. Lo mejor es subir al cerro para encontrarse con un tlachiquero, (el señor o el niño que raspa el agave y recolecta su néctar mañana y tarde) para así probarlo directo del ombligo de maguey.

Subiendo más el cerro llegamos a Perote a 52 km de Xalapa, los grados ´Brick suben. Pero subiendo un poco más llegamos a "La gloria", casi Puebla. Este poblado, refiere Gabriel Hernández, oriundo de esas tierras y productor de destilado, se ganó su nombre por la visita del gobernador Heriberto Jara a la hacienda de Cuahutotonapan (lugar de los guajolotes silvestres, ahora extintos) el 22 de junio de 1926. Al probar el "vigorón" de esos suelos su expresión fue contundente: "este pulque me sabe a gloria".

La siembra del maguey azul o Tequilana weber ha encontrado buen suelo en el centro y norte de Veracruz de acuerdo a Ernesto García, líder de magueyeros y nopaleros. La expectativa del grupo de 200 familias esparcidas por Veracruz, las cuales conforman la figura empresarial que él preside, es la transformación del aguamiel en Inulina y Jarabe de agave, ambos productos con gran demanda en Europa. Las variedades del Árbol de las maravillas que promueven desde hace 10 años son los llamados Salmiana, Negro, Amarillo, Verde, Cenizo y Tecomate, todos ellos por su buena producción de aguamiel y penca para barbacoa, su disposición a producir gusano de penca y de raíz (blanco y rojo) y por la floración que al secarse es materia prima que sirve para producir instrumentos de viento, tambores, máscaras, pinturas, lámparas, percheros, joyería, tablas de surfear, cucharones y cuchillos ensaladeros, cajas, maceteros, entre otros objetos funcionales, pues la madera de la flor más grande del mundo es fácil de trabajar. La Pita escuela ubicada en el sur de España da cátedra en la producción de todo lo anterior, google lo sabe.

La revalorización del potencial que guardan los agaves por parte de productores y sociedad civil, sumada al reto del cambio climático, lleva a las instituciones de educación superior de Veracruz a estudiar los fenómenos de la bio energía, bio productos y mejora del binomio planta-suelo con el uso del maguey y nopal. La petrocracia, insostenible, parece que irá cediendo terreno a la magueycracia. Por ahora es el sueño de muchos.



Magueyeros y tlachiqueros en el Valle de Teotihuacán

Teresa de Jesús García González

Es para mí un honor poder transmitir la práctica de trabajar con el Grupo Territorial Magueyero en el Valle de Teotihuacán, conformado por productores de algunos pueblos de ocho municipios: San Martin de las Pirámides, San Juan Teotihuacán, Axapusco, Tecamac, Temascalapa, Nopaltepec, Texcoco, Otumba, y unos compañeros de Tepotzotlán.

Nos identificamos rostros y corazones con base en el intercambio semanal de experiencias, presentaciones en ferias nacionales, congresos, foros, encuentros de tlachiqueros y productores. Hemos creado fuertes vínculos, espacios de convivencia con mutuo respeto fomentando honestidad, lealtad y humildad. Nos unimos para tener en común una misión con eje principal sobre la preservación de las formas ancestrales para relacionarnos con el cultivo del maguey, elaborando los productos de alta calidad nutricional. Además el reforestar dicho territorio con el cultivo del maguey para contrarrestar suelos erosionados e impactar positivamente en la biosfera, aunado a recuperar la estética del paisaje magueyero, mediante un manejo orgánico y buenas prácticas agrícolas.



Es importante para nosotros ofrecer alternativas económicas y sustentables a nuestras comunidades. El cultivo del Maguey tiene la característica de resistir largas temporadas sin agua, soportar heladas, producir grandes cantidades de CO2, regenerar suelos, se puede alternar con otros cultivos, además de alimentar con sus deliciosas mieles ofrece papel, arrope, techo y mucho más. Sin embargo hay plagas que nuestra planta no ha resistido, una de las que más nos preocupan y afectan sobre la cual no tenemos control es la devastación de las plantas para la extracción ilegal del chinicuil, es muy triste caminar entre el cultivo y descubrir plantas degolladas (cortaron la piña) o arrancadas, para extraer los sabrosos gusanos; de igual forma ver plantas adultas listas para producir, que han sido encueradas de las pencas para extraer el mixiote; esto conduce aminorar la calidad del aguamiel, expone la planta a la invasión de plagas, incluso la muerte de la misma. Hay desinformación sobre el manejo de la infestación de ¨Picudo¨, un pinacate que devora la piña de la planta exterminando cultivos enteros generalmente plantas de 1.20 m en adelante. Por

esto es importante que todos los productores que tienen maguey apliquen trampeos y sanitizantes orgánicos como estrategia de control. Mediante la organización nos capacitamos para combatir esta plaga y estamos abiertos a intercambiar técnicas e información para poder reducir la población de picudo.

También propusimos una ley de protección al maguey en el Estado de México, que dicta algunas disposiciones generales para la protección del cultivo, desafortunadamente esta iniciativa no cubre realmente la problemática, queda mucho que hacer en legislación de políticas públicas sobre conservación de la planta; la inexistente denominación de origen; estandarización de normas de calidad; incluso clarificar publicidad negativa de los productos y subproductos; además fortalecer la organización con otras uniones de productores para juntos resarcir realmente los perjuicios que enfrenta la planta y sus productos.

El maguey y el pulque son muy importantes en el Valle de Teotihuacán, son los responsables de unir los esfuerzos campesinos con Universidades (UACH, UTTE), instituciones de gobierno (CONABIO, SEDAGRO), técnicos, ingenieros, biólogos, artesanos, artistas, promotores, consumidores, entre otros actores. El pulque nos vincula e identifica, beberlo en xoma, jícara, tarro o vaso, sea campesino o ingeniera, el pulque alegra y nutre parejo. Chapea a nuestros niños, a los abuelos, nutre a madres y bebés que se alimentan de la leche del seno materno, dá fuerza, calma y esperanza. El maguey y el pulque son emblemas en la geografía del Valle de Teotihuacán, propicia la organización dentro de las familias que trabajan con el maguey, son creadores de espacios culturales, de intercambio económico, protagonistas en aniversarios, ferias, fiestas y buenos acompañantes de la gastronomía de la región.



El pulque es un cultivo dinámico, sensible al tiempo climático, no es siempre el mismo. La calidad del pulque va de la mano con respetar el metabolismo de la planta, para su adecuada explotación se aplican valiosos conocimientos ancestrales, si el tlachiquero raspa cinco magueyes, son cinco mujeres las que tiene, va comprometido todos los días a dedicarles tiempo y maniobrar con cada una para activar la planta y chupar sus mieles.

Tomar pulque va más allá de embriagarse, hay que disfrutar el aroma, la textura, el sabor; degustar el pulque es tomar conciencia sobre las realidades que se vivifican en las comunidades productoras de la bebida sagrada. Es legitimar los derechos de la planta en su centro de origen; es apropiarnos nuestro derecho por nacimiento para el aprovechamiento integral de la planta maravillosa. Es resguardar con dignidad el patrimonio histórico-cultural que nos han legado defensores del conocimiento, ver el potencial en innovación tecnológica que la planta nos brinda oportunidades económicas de producción, desde textiles hasta bioetanol. Ver aquello que no se ha querido ver.

Sin maguey no hay tlachiquero, sin tlachiquero no hay pulque.



El que busca encuentra

Misael Castro

En la actualidad esta bebida que tiempo atrás se le trataba con desprecio y en algunas ocasiones con asco, ha tomado el lugar que le pertenece. Bebida reconocida internacionalmente. ¿Moda? Quién sabe. A finales del siglo XIX principios del XX los comercios dedicados a la venta de pulque rebasaban de manera burlona a otros giros de comercio, ya que el 17 por ciento de las viviendas eran pulquerías, es decir, de cuatro mil 600 establecimientos en la Ciudad de México, 990 se dedicaban a la venta de la bebida por la mañana, y 369 por la noche. En contraste, existían 703 cantinas, mil 143 expendios de tabaco, 364 carnicerías, y sólo 41 panaderías.

Su elaboración ha sido objeto de muchos mitos, pero a los ojos de los tlachiqueros, es un procedimiento artesanal que requiere experiencia para saber cuándo el maguey está maduro para poder ser raspado.

El pulque también tiene su leyenda negra; la muy mentada mona. Investigadores de la UNAM has señalado que este mito es fomentado, principalmente por el racismo hasta llegar a casi la erradicación del consumo de la bebida mexicana por excelencia. Afortunadamente las nuevas generaciones han dejado a tras esta leyenda negra y ahora es una bebida que se sirve con mayor regularidad en la "fiesta" de cualquier índole socioeconómico.

El pulque se ha despertado y levantado de aquella oscura pesadilla en donde casi se pierde por completo y hoy por hoy no solo se



utiliza como bebida embriagante o de recreo, sino también en la cocina tradicional mexicana se utiliza este elixir de dioses para agregar sabor, tradición y ¿por qué no? un piquete a nuestros alimentos. Como por ejemplo el famoso pan de pulque, los camarones al pulque, enchiladas al pulque, entre otros.



Sin embargo mi objetivo no es dar a conocer el procedimiento para obtener dicha bebida, sino mostrar visualmente al lector, el ambiente que se vive en las pulquerías, en las verdaderas y reales pulquerías ya que primeramente ésta tiene que ser la única bebida energetizante que se venda en dicho comercio, puesto que hay lugares (piqueras) en donde se comercia no solo octli sino también: cerveza, mezcal, tequila, entre otras.

Algo básico en las pulquerías son sus nombres. Tienen que ser ingeniosos, llevar un juego de palabras contrastadas o con doble sentido. Ejemplos de la diversidad e ingenio de ello son: Las duelistas, La risa, El cañón no más, El gran vacilón, El mexicano picarón, La titina, El recreo, Sal si puedes, La conquista de Roma por los aztecas, entre otros nombres chuscos.

También un punto importante de estos centros recreativos es la religiosidad que se tiene que manifestar de la manera más común, más no corriente, es decir, altares ya sea a la Virgen de Guadalupe, al Cristo o alguna otra deidad católica.

Los letreros adornando las paredes de estos lugares son un deleite a la pupila y muestra clara del ingenio del mexicano. Se pueden encontrar desde consejos de vida, frases que se aplican en las cuestiones maritales y algunas en doble sentido, característico en muchos de nosotros. Por citar algunas podemos mencionar las siguientes: "Aquí hay curado de lima, de melón y de manzana; si a uste´ le gusta mi prima a mí me gusta su hermana", "Mea feliz, mea contento; pero hijo de la chingada meate adentro", "Aquí hasta el más hombre se baja los pantalones" (frase vista en el baño).

No podíamos olvidarnos del jicarero, es básico y sumamente importante en el micro universo de las pulquerías ya que sin su labor, ¿quién nos iba a servir octli con ese caché característico en la mayoría de ellos? Conversaciones chuscas, sonrisas chuecas. La gran mayoría son fenómenos de circo, por llamarles de alguna manera, que con su facha y presencia dan una firma característica a los sitios que nos ocupa.

La clásica botana en las pulquerías que normalmente son chilaquiles, huevos, arroz, etcétera. Sin embargo lo que define a la botana de una buena pulquería es la salsa que se le puede agregar, cantidad al gusto de uno, a los manjares culinarios. Eso sí, ¡precaución! Tal cual alquimistas de las salsas la preparación de estas es picosa, picosa picosa. Esa es la receta. ¿Quieres beber licor de maguey mientras degustas un platillo condimentado con la venganza de Moctezuma? En las pulquerías se te hará realidad ese deseo.

En fin; cosas, situaciones y sobre todo personajes que solo, y me atrevo a confirmarlo, solo se puede encontrar en las auténticas y genuinas pulquerías.

Las 400 letras

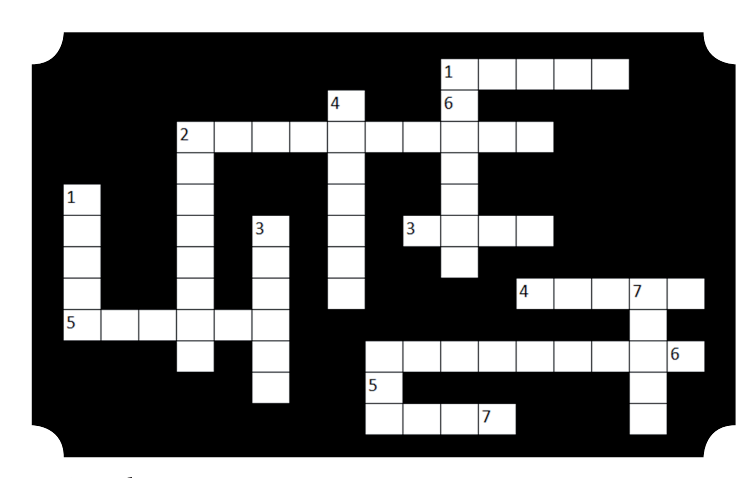
Q	W	E	R	T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	J	K	L	Ñ
D	T	L	A	C	O	A	C	H	E	Y	R	O	C	O	L	A	T	Y	Z
X	W	V	S	X	C	Z	X	F	W	T	U	O	P	L	Y	T	Y	N	X
Z	D	N	E	S	T	O	R	E	O	R	A	S	H	M	H	G	B	M	C
Q	A	P	R	G	L	Z	X	F	Y	I	O	P	L	N	F	E	R	O	V
S	X	O	R	N	I	T	B	N	U	I	P	E	S	C	A	M	O	L	B
F	R	I	I	I	Q	U	V	S	Q	W	E	S	C	T	C	V	R	C	N
V	G	J	N	O	A	C	H	I	V	O	W	X	C	B	O	E	E	A	M
H	B	Y	O	P	X	I	J	R	F	G	H	Y	M	I	C	S	D	J	Z
J	Y	T	U	L	C	U	N	E	R	A	S	P	A	D	O	R	D	E	A
M	U	R	Y	N	E	Y	V	D	F	G	H	U	D	F	T	U	G	T	Q
K	B	D	G	B	R	H	X	S	D	R	Y	L	F	G	E	H	U	E	W
I	J	J	D	B	O	R	R	A	C	H	O	M	V	B	H	G	L	O	S
U	O	A	V	T	W	Z	X	D	F	T	U	E	F	T	Y	J	Ñ	I	X
Y	M	R	S	D	F	R	T	B	N	M	L	X	E	G	T	I	Z	K	C
T	T	R	W	D	F	B	J	K	P	O	I	D	R	V	R	C	X	J	D
F	C	A	S	T	A	Ñ	A	Y	T	A	D	D	F	C	E	O	C	M	E
D	W	D	R	G	G	Y	H	U	I	M	J	G	D	A	W	T	V	T	R
X	S	C	F	R	B	H	N	J	K	M	A	Y	A	H	U	E	L	G	F
E	F	B	O	I	J	Y	A	C	G	R	W	A	F	R	T	G	B	B	V

Aserrín
Raspador
Pulmex
Octli
Mayahuel
Castaña
Acocote
Escamol
Molcajete
Jicote
Tlacoache
Chivo
Rocola
Borracho
Jarra

Crucigrama

Verticales

1.Al pulque le falta un grado para ser...
2. Hijuelos del maguey.
3. Tronco que crece al maguey cuando no se capa.
4. Lugar de la hacienda donde se produce el pulque.
5. Terminación en punta de las pencas.
6. Canto religioso interpretado en los tinacales.
7. Pulque y... seguro chamaquito.



Horizontales

1. Lenguaje de doble sentido usado en las pulquerías.
2. Roedor nocturno que poliniza los magueyes.
3. Cuero de chivo para transportar el pulque.
4. Nombre que se le da al pulque en nahuattl.
5. Animal-deidad del pulque
6. Negocio por excelencia para consumir el pulque.
7. Penca de maguey doblada en forma cóncava para tomar pulque